

Speiseplan KW 30 20.07.2026 - 24.07.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Penne Arrabiata mit Möhren, Lauch, Grana Padano und Kopfsalat A1, C, G, I 10,90 € ✓	Gerösteter Blumenkohl auf Hummus, Bulgur, Granatapfel und Koriander A1, F, K 10,90 € ✓	Speckrösti auf Apfel-Selleriecreme, lila Karotten und grobe Senfsauce C, G, J 12,50 €	Thymian-Pilztaler auf geschmolzenen Tomaten, angemachte Landgurken und gelbe Bete A1, C, I 10,90 € ✓	Gebratener Zander auf Rosmarin-Wedges, grünen Bohnen und Dill-Sauce D, G, I 15,90 €
à la Carte	Vegane Süßkartoffel- Limettensuppe mit Berglinsen, und Kernöl F, K 8,90 € ✓	Mediterranes Risotto mit Zucchini, Aubergine und roten Zwiebeln G, I 10,50 € ✓	Gefüllte Paprika (Dolma) mit Fetakäse, Oliven, Rucola und Petersilientapenade G, I 10,50 € ✓	Antipasti-Bowl auf Taboulé, junger Mangold, Limettendressing und Walnüsse F, H3, K 10,50 € ✓	Kräuter-Mais-Ecke auf Zitronen-Gemüseragout und Babyspinat G, I 10,50 € ✓
	d				

Öffnungszeiten Mo. - Fr.: Mittagstisch von 12:00 Uhr - 14:00 Uhr
geöffnet bis 15:00 Uhr [Veranstaltungen ausgenommen]

✓ = vegetarisch ✓ = vegan

powered by



ESSENSZEIT
für gesundes Leben

Kurzfristige Änderungen vorbehalten! Wir behalten uns vor für Sonderwünsche einen Aufpreis zu berechnen.

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen können Sie beim Küchen-Team erfragen und dem Speiseplan entnehmen. Alle unsere Gerichte können Spuren von Sellerie enthalten.